

südostasien

Zeitschrift für Politik • Kultur • Dialog

2 | 2020, Malaysia,

Autor*in: [Adibah Abd Wahab](#)

Ein Projekt zur Selbstversorgung: Chalin Food Forest



Wasserspinat-Ernte © Eric Hunt, Creative Commons Attribution-Share Alike 4.0 International

Malaysia: Permakultur ist eine Anbau- und Lebensweise, die sich nach dem Kreislauf der Natur richtet. Unsere Autorin erzählt von ihrem Selbstversuch sich mit Gemüseanbau auf dem eigenen Hof der konventionellen Lebensmittelproduktion zu entziehen.

Chalin Food Forest ist ein acht Hektar großes Gelände in Jelevu, Negeri Sembilan, etwa anderthalb Autostunden von Malaysias Hauptstadt Kuala Lumpur entfernt. Der Aufbau des Gehöfts begann im Jahr 2015. Ziel war es für die daran Beteiligten, die familiär eng miteinander verbunden sind, ein autarkes Gehöft zu schaffen. Die Idee dazu entstand aus unserem Drang heraus, uns von der völligen Abhängigkeit des komplexen Netzes aus Nahrungsmitteln, Wasser und Energie, das insbesondere in Großstädten besteht, zu befreien. Wir wollten von einem akzeptierenden zu einem aktiven Entscheidungsmodus für die Grundbedürfnisse unseres Alltags übergehen.

Permakultur

Permakultur ist ein Konzept, das darauf zielt, dauerhaft funktionierende, nachhaltige und naturnahen Kreisläufe zu schaffen. Lebensräume werden dabei als Systeme verstanden, die in der Permakultur so aufeinander abgestimmt sind, dass Menschen, Tiere, und Pflanzen zeitlich unbegrenzt existieren können und gleichzeitig die Bedürfnisse aller befriedigen. Als Systemtheorie wurde Permakultur in den 1970ern zunächst auf Landwirtschaft in Australien angewendet. Als Gründerväter gelten Bill Mollison und David Holmgren, die bei ihrer Konzeption auf bestehende nachhaltige, traditionelle Anbaumethoden in unterschiedlichen Kulturen zurückgriffen. Das Potenzial des Permakultur-Konzeptes wurde 1981 mit der Verleihung des [Right Livelihood Award](#), des so genannten Alternativen Nobelpreises an Bill Mollison gewürdigt. [In ganz Südostasien gibt es heutzutage Permakultur-Bewegungen.](#)

Abkehr von einem ungesunden System

Bevor wir *Chalin Food Forest* gründeten, waren wir als vierköpfige Familie in der Stadt auf Supermärkte und Lebensmittelgeschäfte angewiesen, um uns mit Nahrungsmitteln zu versorgen. Wir wurden aufgerüttelt, als wir uns über die verschiedenen Chemikalien informierten, die für den Anbau von Pflanzen verwendet wurden, und über die unmenschlichen Praktiken, die in modernen Geflügel- und Milchviehbetrieben angewendet werden. Mit dem Wissen um die schädlichen Auswirkungen der gegenwärtigen konventionellen Ernährungspraktiken – sowohl für uns als Individuen als auch für die Erde und all ihre Bewohner – haben wir uns entschieden eine bessere und gesündere Alternative leben zu wollen.

Wir hatten zu diesem Zeitpunkt keine Kenntnisse und Erfahrungen in der Lebensmittelproduktion. Daher wandten wir uns zunächst gekauften Bio-Lebensmitteln zu, die in Malaysia teuer und nicht leicht zu finden sind. Wir haben daraufhin mit urbanem Gärtnern in unserem Betonhaus begonnen, haben Blattgemüse und Buntbarsche (*Tilapia*) in unserem Teich gezogen, verschiedene Methoden der Kompostierung ausprobiert und festgestellt, dass wir viel mehr tun können, wenn wir Land haben, auf dem wir arbeiten können. Malaysia ist mit viel Land gesegnet, das je nach finanzieller Situation erschwinglich ist. Wir machten uns also auf die Suche nach einem Grundstück, um unser Ziel des eigenen Anbaus von Nahrungsmitteln in die Praxis umzusetzen und wurden fündig. Unseren Hof nannten wir *Chalin Food Forest*.



Die Hauptanbaufläche wurde mit Materialien aus dem Farmgelände gebaut. © Adibah Abd Wahab

Sorge für die Erde, Sorge für die Menschen, Sorge für die Zukunft

Wir wurden von einem engen Freund in die so genannte Permakultur - oder permanente Landwirtschaft - eingeführt. Nachdem wir das Konzept sowohl theoretisch als auch praktisch gelernt hatten, entschieden wir uns, es als Grundlage für unsere Landgestaltung zu verwenden. Für alles was wir auf der Farm konstruieren, anbauen und aufziehen, haben wir viele Beobachtungen sowie Versuche und Irrtümer gemacht. Frei nach der Devise von [Masanabu Fukuoka](#), einem Mitbegründer der Permakultur: Die Natur aufmerksam beobachten, statt gedankenlos zu arbeiten. Wir haben viele Beispiele aus ähnlichen Regionen auf der ganzen Welt studiert und einige davon umgesetzt. Zum Beispiel haben wir einige Arten aus dem subtropischen Australien ausgewählt, um sie auf der Farm zu pflanzen. Diese Arten sind ziemlich gut gewachsen. Andererseits hielten die mobilen Zäune für unsere Hühner nur zwei Monate. Die Wildschweine, die unsere Farm besuchten, rannten sie direkt nieder.

Wenn wir begreifen, wie man mit der Natur und nicht gegen sie arbeitet, erkennen wir ein kluges und langlebiges Konzept, das Geld, Energie und Zeit spart und dennoch Überfluss produziert. Viele

Leute argumentierten, dass dieser Ansatz zeitaufwändig ist und zu spät und – wenn überhaupt – nur wenig Gewinn bringt. Ich würde zustimmen. Aber darum ging es uns nicht. Die Permakultur konzentriert sich auf drei ethische Regeln: Sorge für die Erde, Sorge für die Menschen und Sorge für die Zukunft. Es wird niemals einen echten Gewinner im Streit zwischen Qualität und Quantität geben, da diese auf unterschiedlichen Ebenen liegen. Darüber hinaus sind die versteckten Kosten der gegenwärtigen landwirtschaftlichen Produktionsweise zu hoch, um sie zu ignorieren und nicht stattdessen nach besseren Praktiken zum Wohle aller Lebewesen zu streben.

Wie produzieren wir nahrhafte Lebensmittel?

Wir haben uns auf drei Hauptfaktoren konzentriert, die uns dabei helfen, auf dem Land zu produzieren. Diese Faktoren sind Wasser, Boden und Artenauswahl. Wasser ist die Basis für alle Lebensformen. Wir bemühen uns, Wasserquellen für unsere Farm zu identifizieren, damit wir besonders während der Dürreperiode genug zur Verfügung haben. Unser Standort hat den niedrigsten durchschnittlichen Jahresniederschlag im Land. Unsere Hauptquelle ist Quellwasser von einem nahen gelegenen Hügel, zwei Kilometer von der Farm entfernt.



Ein kleiner Bach fließt durch den Chalin Food Forest. © Adibah Abd Wahab

Das Quellwasser wird zu einem Lagertank geleitet und durch die Schwerkraft auf der Farm verteilt. Wir sammeln auch Regenwasser über unsere Dächer und lagern es für Notfälle in einem 30.000 Liter Tank. Wir haben mehrere Teiche für Fische angelegt, die nährstoffreiches Wasser liefern. Deshalb eignet sich dieses Wasser hervorragend für unsere Baumschule und die Bewässerung von Gemüse und Bäumen.

Die Permakultur legt Wert auf eine kontinuierliche Bodenreicherung mit verschiedenen

Methoden. Der Boden wird als das Medium verstanden, das die biologische Grundlage bildet und die letztendlich zum Gedeihen der Pflanzen beiträgt. Deshalb ist es unerlässlich, dass wir das Bodenbiom - das Ökosystem im Erdreich - um jeden Preis schützen.

Wir vermeiden die Verwendung schädlicher Chemikalien und reichern den Boden an, indem wir unseren eigenen hausgemachten Kompost hinzufügen. Diese spezielle Kompostierung erfordert drei Hauptkomponenten - Grasschnitt und Blätter von der Farm, und Kuh- oder Ziegenmist von nahe gelegenen Höfen. Wir helfen damit auch den Kuh- und Ziegenfarmern, die Abfälle von ihren Höfen zu beseitigen, die sonst nur in nahe gelegene Bäche abfließen. Wir minimieren zudem Bodenstörungen, indem wir auf schwere Maschinen verzichten, um den Boden luftdurchlässig zu halten. Wenn wir das Bodenleben gedeihen lassen, profitieren die Pflanzen auf natürlichem Weg von einer besseren Nährstoffaufnahme, was zu einem gesünderen, nährstoffreichen Ertrag führt. Wir verzichten auf Pestizide und Insektizide. Dafür werden wir beschenkt mit einer Vielzahl von bestäubenden und räuberischen Insekten wie zum Beispiel Gottesanbeterin, Wespen, Marienkäfer, Spinnen, aber auch Vögeln.

Anbau von heimischen Arten

Obwohl es wünschenswert ist, alles anzupflanzen, was im Supermarkt gekauft werden kann, werden diese Waren oft von weither eingeflogen. Darüber hinaus handelt es sich in den meisten Fällen um Gemüse, das in einem anderen Klima als in Malaysias Tropen angebaut wird. Infolgedessen wird viel Energie aufgewendet, um die Pflanzen vor starker Sonne oder starkem Regen und häufigem Schädlingsbefall zu schützen.

Wie wir in unserem Klima und in unserer Umgebung beobachtet haben, hat der lokale Salat - in der malaiischen Sprache *Ulam* genannt - kaum Probleme mit Wetter, Boden und Umwelt beim Wachsen und Gedeihen. Er ist weniger anfällig für Schädlingsbefall und enthält viel mehr Nährstoffe als importierte einjährige Pflanzen.



Gemüse aus eigener Ernte. © Adibah Abd Wahab

Wenn wir all diese Vorteile berücksichtigen, ist es effizienter, ähnliche Arten zu pflanzen, die mit minimalem Aufwand des Menschen gedeihen und Ertrag bringen, anstatt sich die Mühe zu machen, Gemüse nach Marktstandard zu produzieren. Gleichwohl haben wir auch mit dem Anbau verschiedener lokaler Gemüsesorten experimentiert und aufgezeichnet, welche in unserem Boden am besten gedeihen.

Tierfutter aus eigener Produktion

Chalin Food Forest sorgt für saubere und nahrhafte Nährstoffe für die Tiere und Pflanzen und baut beispielsweise Napiergras - auch Elefantengras genannt - für die Ziegen an. Dies ist eine der ersten Pflanzen, die wir nach unseren großen Erdarbeiten auf dem Land gepflanzt haben. Mit ihren weichen Stielen vermehrt, pflanzten wir es entlang des kleinen Baches durch unser Grundstück fließt und es ist seitdem gewachsen. So gut wir können versuchen wir, unser eigenes Futter für Hühner und Enten zu produzieren, indem wir Bananen, Papayas und lokale Zuckeräpfel pflanzen,

die in der Umgebung leicht zu ziehen sind.

Wir füllen ein Fass mit übrig gebliebenen Früchten an jedem unserer Hühnergehege, in denen schwarze Soldatenfliegen nisten können. Diese Fliegen produzieren proteinreiche Larven und werden zur Delikatesse für unsere Hühner, sobald sie nach Erreichen der Reife aus dem Fass kommen. Obwohl der Kompost, den wir herstellen, hauptsächlich für unseren Kulturgarten und die Obstbäume bestimmt ist, dient er auch als Quelle von Insekten und Mikroorganismen, für die sich immer die Hühner und Enten interessieren!

Da wir auf dem Hof noch keine stetige Versorgung mit Früchten eingerichtet haben, wird der größte Teil des Geflügelfutters durch Fermentation von Kokosraspeln hergestellt, die auf großen Märkten in der Stadt zur Gewinnung von Kokosmilch ausgepresst wurden. Normalerweise bekommen wir zwei oder drei Säcke mit Kokosraspeln bei einem Wochenendbesuch auf dem Markt. Die zerkleinerten Kokosnüsse werden zuerst mit einer Mikroben-Lösung gemischt, bevor sie in ein Fass gepackt und dicht verschlossen werden, damit die Fermentierung stattfinden kann. Nach zwei bis drei Tagen ist die Fermentierung abgeschlossen und die Kokosraspel können an unsere Tiere verfüttert werden.



Hühner und Enten auf der Nahrungssuche auf dem Komposthaufen. © Adibah Abd Wahab

Wir haben auch eine Wurmfarm, auf der wir Wurmsaft für unseren Garten und die Baumschulpflanzen sammeln. Die Blumenerde unserer Baumschule wird aus dem Sand unseres Baches, hausgemachtem Kompost und dem Kot aus dem Wurmbehälter hergestellt. Sie ist sehr fein und voller Nährstoffe und nützlicher Mikroorganismen. Auf dem Hof gibt es mehrere Areale, auf denen sich die Tiere frei bewegen können, damit sie ihre natürlichen Bedürfnisse in der Natur leben können. Wenn sie sich frei bewegen, können die Hühner und Enten an Unkraut und anderen fruchtbaren Sträuchern und Insekten knabbern. Die Nachahmung der Komplexität des mächtigen Waldes, Begleitpflanzung, die Diversifizierung der Pflanzen und das Vorhandensein dynamischer Akkumulatorpflanzen sind einige der vielen Praktiken auf dem Gelände, um den Bedarf an Pflanzen zu decken und das natürliche Abwehrsystem der Pflanze zu stärken.

Künftige Herausforderungen

Obwohl der Hof derzeit im Minimalbetrieb operiert, konnte *Chalin Food Forest* uns zu Zeiten seiner Produktionsspitze mit Fleisch, Eiern, Obst und Gemüse versorgen. Darüber hinaus konnten wir Gemüse und Bananen vermarkten und Einführungs- und Fortgeschrittenen-Programme zur Selbstversorgung durchzuführen. Im Moment leben wir wieder in der Stadt, da wir noch kein festes Einkommen haben, um unsere Familie und den Bauernhof zu finanzieren. Obwohl es uns schwer fällt, sehen wir darin eine Gelegenheit, über die Praktiken auf dem Hof und seinen Erhalt in der Zukunft nachzudenken.

Zum Beispiel überlegen wir, dass wir vielleicht genauso gut Kaninchen züchten könnten, wenn wir weiterhin Futter für die Hühner beschaffen müssen, da diese Pflanzenfresser sind und sich kräftig vermehren. Während unseres Aufenthalts in der Stadt hoffen wir, unser Netzwerk zu erweitern, um die Vermarktung unserer Produkte in Zukunft zu vereinfachen. Wir versuchen auch, so viel Kapital wie möglich für weitere Ergänzungen des Gehöfts zu sammeln. *Chalin Food Forest* ist eine großartige Abenteuer- und Lernerfahrung für uns alle und wir können es kaum erwarten, wieder voll auf der Farm zu sein.

Aus dem Englischen übersetzt von: Jörg Schwieger

Zum Weiterlesen:



[Essbare Insekten - eine Chance für Kleinbäuer*innen](#)

Veröffentlicht: 17. Mai 2020

[Kambodscha](#) - Curran Hendry unterstützt mit der NGO Angka Changrit die Verbreitung der Grillenzucht im Land. Im Interview erklärt er, wie Grillen-Produkte die Ernährungssicherheit der Bevölkerung stärken und Einkommensmöglichkeiten für ländliche Familien schaffen können.



[Von Protesten und Verhandlungen: Das Northern Farmer's Network in Baan Huay Hin Lad Nai](#)

Veröffentlicht: 29. November 2018

Thailand - Im Nord-Westen des Landes kämpft eine kleine Dorfgemeinschaft mit Hilfe von uralter Tradition und der Vermarktung naturschutzorientierter Bio-Produkte um Anerkennung ihrer Identität und die Erhaltung der Biodiversität.



[“Unser Garten ist ein Bildungsort”](#)

Veröffentlicht: 10. Oktober 2018

Indonesien - Statt auf teure Zertifizierung setzen die Biogärtner Budi und Septi auf ein partizipatives Garantiesystem. Sie verkaufen ihr Obst und Gemüse auf einem alternativen Bio-Markt in Yogyakarta.



[Bio-Reis aus Kambodscha: Eine Perspektive für Bäuer*innen?](#)

Veröffentlicht: 9. Oktober 2018

Kambodscha - Traditionell kommt der Reisanbau mit wenig Chemie aus. Jasminreis zählt zum besten weltweit und erfreut sich wachsender internationaler Beliebtheit. Zertifizierung ist einer der Gründe dafür.



[Rise for the love of rice: FARDECs Fairtrade-Projekt \(Teil I\)](#)

Veröffentlicht: 8. Oktober 2018

Philippinen – Reis ist Grundnahrungsmittel für die Mehrheit der Bevölkerung. Als relativ stabiles Getreide ist Reis aber auch eines der bedeutendsten landwirtschaftlichen Produkte. Und gilt daher als politisches Gut.



Dieser Text erscheint unter einer [Creative Commons Namensnennung 4.0 International Lizenz](#).